7.º ANNO.—N.º 210 A «Gazeta» publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez ABRIL—1910

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGAO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR e PROPRIETARIO: *JOSÉ ERNESTO DIAS DA SILVA*

MEDICO VETERINARIO— Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno	1600 réis
Um semestre	800 »
Numero avulso	50 »

As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem.
COMPOSIÇÃO na séde da Gazeta.—IMPRESSÃO—imprensa Africana—Rua de S. Julião, n.º 58 e 60

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção	40 reis cada linha
Repetição até 6 publicações	30 » » »

Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncio intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 %.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz

Redacção e Administração, C. de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

SUMMARIO

Aos nossos presados assignantes, collaboradores e annunciantes

Com o presente numero, entra no 7.º anno da sua publicação o nosso modesto jornal. Mal pensavamos, quando mettemos hombros á sua empreza, que teria tão longa vida.

Na fórma do costume, não continuaremos a nossa faina, sem cumprir o rigoroso dever e o agradavel prazer de deixar consignados, na primeira pagina do novo volume, os mais sinceros agradecimentos aos nossos presados leitores e assignantes, sem cujo auxilio este jornal não poderia viver, e a mais profunda estima e gratidão aos nossos amaveis collaboradores e correspondentes, que principalmente teem concorrido para que a *Gazeta dos Lavradores* seja lida e procurada pelos agricultores praticos, que é a quem ella principalmente se dirige.

Temos procurado cumprir o nosso programma, que não era fallaz nem vistoso: simplesmente as nossas esperanças traduziram-se na publicação de um jornal pratico, e o nosso empenho tem sido e será que elle seja um vulgarisador de conhecimentos, adquiridos pela experiencia, em todos os ramos que se relacionam com a agricultura. As paginas d'este jornal estão francas a quaesquer escriptos, que possam interessar a lavoura; e será recebida, com muito prazer e reconhecimento, a collaboração de todos os nossos assignantes, que queiram trocar entre si os resultados da sua pratica e da sua observação.

A todos e aos nossos annunciantes repetimos mais uma vez os nossos sinceros agradecimentos.

Agricultura geral

CALENDARIO DO LAVRADOR

MEZ DE ABRIL

Nos campos.—Especialmente no norte, terminam as sementeiras de milho grosso nas terras seccas e começam as das baixas, e as de linho da primavera.

Nos prados.—Termina a sementeira de leguminosas.

Nos estabulos. — Convém os maiores cuidados com a alimentação dos gados no regimen verde, especialmente quando se tratar de luzerna e alguns trevos, que causam o entrefolho (tympanite) em virtude dos gazes que produzem e se accumulam no estomago.

Nas vinhas.—Concluem-se as enxertias e plantações e dá-se o maior desenvolvimento ao trabalho da cava, para que se possa concluir antes do terreno ter apertado, nas terras fortes, e antes que o desenvolvimento dos novos lançamentos prejudique muito o trabalho.

A cava faz-se geralmente á enxada, podendo fazer-se á charrua, nas vinhas dispostas para esse fim, com muito mais economia.

Applicam-se tambem adubos chimicos que podem ser espalhados no terreno antes da cava, lançados juntos á cêpa, se ella é nova, ou no vão da manta se ella é mais antiga.

Enceta-se n'este mez a grande lucta contra a legião de inimigos que veem atacar a vinha: o «oidium», o «mildiu», a «anthracnose», o «pulgão», etc., tendo a ajuntar-se a geada, em algumas regiões, cujos effeitos são tão desastrosos.

Logo que os rebentos da vinha adquirirem o desenvolvimento de 0,m10 a 0,m15, devem começar os tratamentos, sendo certo que, contra os inimigos mais perigosos, «oidium», «mildiu», e «anthracnose», são os tratamentos preventivos os de maior efficacia.

Applica-se então o enxofre simples contra o «oidium», ou a mistura de 5 de enxofre e 1 de cal, para combater juntamente o «oidium», e o «charbon», afastando ainda o «pulgão», e algum dos preparados cupricos mais recommendados (pós ou liquidos) para preservar os novos rebentos dos ataques do «mildiu».

Os pós, quando fabricados segundo a formula recommendada, dão resultados satisfactorios, e são de facil e conhecida applicação; dispensam material especial, porque lhes serve o indispensavel enxofrador, e teem a vantagem de incidir nas differentes partes

da planta, mesmo nas que estão cobertas pelas folhas, e a que não chega o orvalho do pulverisador.

Ha sempre vantagem em applicar as pulverisações no primeiro tratamento, empregando os pós quando a vinha já tenha maior desenvolvimento vegetativo, e principalmente quando já esteja formado o cacho.

As preparações de merito reconhecido são: o «caldo bordelez», a «agua celeste» e «enxofre cuprico» quando bem preparado.

Ha castas indigenas que são indemnes, ou pelo menos, muito resistentes aos ataques do «mildiu», sendo da maior conveniencia que os viticultores continuem verificando bem, quaes as que possuem essa excellente qualidade, para d'ellas obterem os garfos necessarios ás suas enxertias.

Nas hortas. — Activam-se as sementeiras dos mezes antecedentes, sachando-as, mondando-as e regando-as mesmo com adubos liquidos quando pela sua vegetação enfesada mostrarem necessidade d'esta rega.

Se o tempo correr secco rega-se abundantemente e de preferencia pela manhã.

Todos os dias se colhem espargos e alcachofras, que durante este mez produzem muito.

Continuam as sementeiras que não puderam fazer-se no mez anterior, como as de couve flôr e de Bruxellas, rabanos, rutabagas, beldroegas, acelgas, e rabanetes todos os quinze dias, para os ter sempre tenros. No fim do mez semeiam-se feijões.

Tambem se semeiam espargos, beterrabas, cenouras temporãs, aipo, cerefolho, couves flôr tenra e semi-dura, repolho saboya e verdes, agriões, espinafres, estragão, raponcio, funcho, inhame, alfaces, lentilhas, mostarda, nabos, cebola amarella e vermelha, azedas, salsa, pimpinella, ervilhas, segurelha, escorcioneira, salsifis, melões, melancias, aboboras, tomilho, tomates, batatas, pepinos grandes, e pepinos pequenos para conserva.

E' occasião de dispôr as sementes porta sementes conservadas durante o inverno, taes como rutabagas, pastinagas, cenouras, beterrabas, aipo e nabos.

Plantam-se espargos e morangueiros, e dispõem-se as plantas semeadas no mez antecedente.

Continuam-se as sementeiras que não foi possivel fazer-se em março, podendo tambem semear-se aipo, chicoria, escariolas e aboboras em vaso para transplantar em maio. E' preciso ter o maior cuidado com as sementeiras, regando-as moderadamente e renovando-lhes o ar para que não estiolem.

Nos jardins.—N'este mez enterram-se tuberculos; renovam-se sementeiras de cravos e de flôres annuaes que devem succeder umas ás outras nos alegretes e taboleiros, não esquecendo a resedá, perpetuas, caracoleiro, boas-noites e bons-dias; sacham se e regam-se as já dispostas; e de meados do mez por deante, mudam-se para a terra as plantas e estacas conservadas durante o inverno, taes como geraneos, verbenas, fuchsias, cupheas, lantanas, heliotropos, begonias, daturas, caladios, e angelicas dos jardins. E' já abundante a colheita de flôres; mas estas só adquirem a maior belleza de que são susceptiveis, se a planta mãe é sachada pouco antes do desabrochar completo d'aquella.

E a proposito da florescencia d'este mez, lembraremos, que concorrem para ella, além das plantas de terra d'urze, azaleas, andromedas, dioneas, gnideas, rhododendros, camelias, etc., as dielytras, o lirio convalle, bello, mimoso, e aromatico adorno dos massiços de arbustos e arvores, muitas e variadas rainunculaceas, como anemonas, bellas-rosas, rainunculos, borboletas, dyonisias, tulipas, violetas, amores-perfeitos, silenes, primaveras, margaridas, quantidade de flôres de plantas bolbosas, e, acima de todas, a rainha das flôres, a rosa representada nas suas diversas tribus. Razão de sobra é esta para não perder de vista a florescencia das roseiras precoces, desembaraçando-as do piolho mediante fumigações de tabaco e seringagens de sabão amarello; e se o pó branco lhes accommette as folhas, applica-se a ambos os lados d'estas agua salgada repetidas vezes.

Aos penachos de jacinthos, que n'este mez ostentam toda a sua formosura, são indispensaveis umas vergastinhas a que se atam. As flôres de tulipa requerem tolda de lona contra o sol e em occasião de chuva. O jacintho agradece abrigo de muro exposto ao sol: a tulipa só floresce á vontade no sitio mais arejado.

Nos gallinheiros. — A postura n'este mez é a mais abundante; as aves nascidas em março e abril são as que dão melhores exemplares.

Cuidar da incubação dos ovos de pata; preparar o alojamento e creadeiras para quando nascerem.

E' no mez de abril que as perúas põem mais; recolhem-se os ovos com cuidado, pondo-os a incubar o mais depressa possivel. Os primeiros perús nascidos são sempre os mais robustos e fortes.

Continuação da incubação dos ovos destinados aos exemplares reproductores.

Cuidado com a limpeza e hygiene. Engorda dos frangos nascidos em dezembro; não escolher d'estes ou reproductores.

Na caça.—Continúa n'este mez o defezo; porém, no districto de Lisboa, no concelho de Villa Franca de Xira, é tolerado o caçar-se nas hervas e trigos não encamados, ás codornizes nos terrenos de leziria, tolerancia que existe desde 1863.

A questão saccharina da Madeira

Na Camara dos Deputados foi distribuido o seguinte telegramma:

«FUNCHAL, 6, ás 3,15, m.—A imponente reunião dos agricultores da Madeira constituiu em commissão permanente os abaixo assignados para solicitar do governo de Sua Majestade e do Parlamento a immediata resolução da questão saccharina, ponderando respeitosamente que qualquer demora na matricula das fabricas traz incalculaveis prejuizos e que produzirá perturbações gravissimas a omissão da matricula, e esperando do alto credito de quantos comprehendem a melindrosa situação da Madeira, que concorrerão para a breve resolução do projecto pendente, de modo a conciliar interesses em beneficio commum do districto onde é geral a sobreexcitação dos animos.

a) Manuel José Vieira, José Leite Monteiro, Visconde de Gonçalves de Freitas, Luiz Gomes da Conceição, Luiz da Rocha Machado, João Bernardino Gomes, conego Homem de Gouveia, Pedro José Lomelino, Luiz Pereira de Menezes e Agrella, Theodoro Teixeira Pitta, Egydio Torquato Rodrigues, Jayme Rodrigues de Gouveia, José Fernandes Azevedo e Henrique Vieira de Castro.»

***

Teem razão os agricultores da Madeira em ponderar os graves prejuizos que para elles podem resultar da falta de matricula das fabricas e da possivel desvalorisação da canna saccharina, que hoje, póde dizer-se, quasi exclusivamente representa a agricultura da região.

Ter deixado correr a questão, arrastando-se até attingir o seu periodo mais irritante e agudo na epocha das colheitas, foi metter no jogo do sr. Hinton um triumpho de primeira ordem, parecendo que mais uma vez se quer collocar o parlamento e o governo na dependencia absoluta d'aquelle

industrial e ao serviço das suas descompassadas exigencias.

Não temos a menor duvida de que, vencida esta decisiva campanha contra os interesses e direito do thesouro serão os agricultores as victimas das prepotencias e violencias em que tem sido fertil aquelle industrial para quantos lhe embargam a sua cupida espectativa de lucros avultados. Em 1907, se não estamos em erro, grande numero de agricultores da ilha, em comicios e em representações, se queixaram do procedimento havido para com elles, por parte das fabricas matriculadas, e não poderão por isso experimentar grande surpreza quando agora o senhor definitivo de toda a producção saccharina da Madeira lhes impureza as suas resoluções e os seus decretos.

Transformado em lei o projecto agora apresentado ao parlamento, ninguem póde duvidar de que tudo fica nas mãos do sr. Hinton e que a situação dos agricultores poderá ser, em curtissimo prazo, das mais lastimosas e precarias. E' indispensavel que todos se convençam de que isto deve a todo o transe evitar-se.

Ocioso é, porém, occultar que a presente situação dos agricultores merece toda a immediata attenção do governo e do parlamento e que para os grandes males é indispensavel o recurso aos grandes remedios. Toda a decisão e toda a firmesa serão poucas; e antes fazer um sacrificio de dinheiro que ceder a imposições violentas e impostas. E' n'esse sentido que ao governo cumpre proceder.

E' mister fazer immediatamente cumprir a disposição do artigo 2.º do Regulamento de 21 de Dezembro de 1903, intimando os proprietarios ou gerentes das fabricas de assucar e alcool a que apresentem as suas declarações, conforme o modelo junto ao referido regulamento.

Quando as fabricas se neguem a cumprir a obrigação que por aquelle artigo lhes é imposta, não póde deixar de lhes ser applicavel a cominação expressa no despacho ministerial de 29 de fevereiro de 1908, porque a ella se submetteram, como do mesmo despacho consta, os proprietarios das suas fabricas matriculadas.

Desde que se não matriculem, os donos d'essas fabricas renunciam por esse facto ao periodo que lhe foi assegurado pelo art. 13 da lei de 24 de novembro de 1904, e já não será pouco que as cousas se reponham no pé em que anteriormente a esse despacho se encontravam.

Suppondo que as fabricas deixam de obedecer a uma tal intimação, o parlamento deverá rapida e immediatamente habilitar o governo, mesmo á custa dos maiores sacrificios, a tranquilisar os agricultores da Madeira. Nada de deixar enxertar uma questão de ordem publica na discussão dos beneficios e favores exigidos por um industrial que, á custa de dolorosos sacrificios do thesouro, tem prosperado grandemente.

Temos a funda convicção de que, apenas o sr. Hinton se convença de que não póde levar por deante a sua audaciosa tentativa de nos impôr um regimen de que aufere desmarcados beneficios, se chegará rapidamente a um entendimento rasoavel e justo, que não está no animo de alguem negar-lhe e que ao contrario, antes importa a todos estabelecer.

Ninguem duvidará assegurar ao sr. Hinton uma exploração industrial rendosa, compensadora dos riscos e importancia do capital compromettido; mas tambem não haverá ninguem disposto a subscrever a exigencias menos rasoaveis e justas, sobretudo quando pareça, como agora, que essas exigencias sómente pelo direito da força se valorisam.

Governo e parlamento teem uma alta e importante missão patriotica a desempenhar.

***

Foi distribuido na camara dos deputados o parecer relativo á chamada questão da Madeira, proveniente das reclamações Hinton & Sons. Publicámos, aqui, o relatorio que precede a proposta governamental. Publicamos, o parecer da commissão de agricultura. N'esse parecer, depois de declarar-se que foram cuidadosamente examinados todos os documentos, lê-se a seguinte:

«No relatorio que a precede encontra-se feita a sua critica; ahi se fazem salientar as suas mais importantes disposições e se deu razão dos preceitos essenciaes que n'ella se inscreveram.

Refere-se esta proposta de lei a um dos problemas mais graves, a um dos que mais directamente interessam ao archipelago da Madeira, onde, como de todos é sabido, a cultura da canna de assucar attingiu estranho desenvolvimento, sendo, ao presente, decisiva a sua influencia na economia geral do mesmo archipelago.

Circumstancias de varia ordem, que o relatorio ministerial detalhadamente refere, e que os documentos com que vem instruido completamente elucidam, vieram dar a esta questão um caracter de acuidade tal, que o actual governo, ao assumir o poder, logo se deu pressa em remover os diversos obstaculos e graves embaraços que em redor d'ella se haviam levantado, procurando uma solução que lograsse satisfazer as differentes e numerosas classes trabalhadoras a cujos interesses, na Madeira, a cultura da canna saccharina se acha estreitamente ligada. Os resultados d'esses trabalhos consubstanciam-se na proposta sobre que á vossa commissão cumpre emittir parecer, sendo-lhe forçoso reconhecer, que, no estado em que a questão se encontrava, quando o actual gabinete se viu obrigado a resolve-l-a, difficil, se não impossivel, era conseguir mais favoravel solução.

Nas suas linhas geraes, o regimen saccharino e do alcool, decretado em 1903 e completado em 1909, e cujo praso de duração primeiro se fixou no artigo 13.º da carta de lei de 24 de novembro de 1904, com a interpretação que,

até hoje, lhe tem sido dada, conserva-se e mantem-se na proposta que apreciamos, e no relatorio ministerial que a antecede por fórma completa e precisa se explanaram as razões justificativas dos diversos preceitos que n'ella se consignaram.

N'estes termos, a vossa commissão de agricultura, julgando desnecessario expraiar-se em largas considerações, tendentes a explicar o que no alludido relatorio com tanta clareza se expõe, e crente em que, no momento presente, melhor se não teria podido resolver este momentoso assumpto, de accordo com o governo, é de parecer que merece a vossa approvação o seguinte projecto de lei:

Artigo 1.º A importação e exportação de assucar, de melaço de canna de assucar, de aguardente e de alcool, o fabríco e o commercio d'estes productos e compra de canna de saccharina, no archipelago da Madeira, serão regulados, da publicação d'esta lei em deante até 31 de dezembro de 1918, segundo os preceitos do decreto de 24 de dezembro de 1903, do regulamento de 24 de dezembro do mesmo anno e do de 11 de março de 1909, com as modificações e ampliações insertas nas bases annexas que d'esta lei fazem parte integrante, não podendo a venda dos productos de 1918, das fabricas matriculadas, ir alem de março de 1919».

Com este parecer concordaram as commissões de commercio e de fazenda, reunidas conjunctamente, segunda-feira ultima, no ministerio das obras publicas.

* * *

O «Diario de Noticias», do Funchal, no seu numero de 7 do corrente, publíca, sob este titulo, um artigo que põe em evidencia uma das muitas manígancias de Hinton.

Por elle se vê que, dispondo Hinton de tantas regalias para fabricar assucar, na Madeira não ha... assucar!

Conta o «Diario de Noticias» funchalense:

«Estando exhaurido o mercado do assucar, genero de primeira necessidade, alguns negociantes teem importado do estrangeiro pequenas porções d'aquelle artigo, afim de fornecerem os seus estabelecimentos. Mas sobre o assucar estrangeiro recahe um imposto pesadissimo, cujo fim era desaffrontar de toda a concorrencia o assucar de producção local, que n'este momento só póde ser encontrado no amago da rica canna Yuba, que ahi se acha a refilhar nas plantações.

E', pois, evidente que, sendo carissimo o assucar estrangeiro, pelos direitos prohibitivos que sobre elle pesam, e diminuta a quantidade importada, os consumidores soffrem duplamente, pela difficuldade de o encontrarem de venda e pela carestia que teem de satisfazer nos poucos estabelecimentos onde póde ser encontrado. Mas porque se esgottou tão rapidamente o deposito do assucar de canna?

Por uma inqualificavel especulação do monopolio assucareiro, que, vindo de longe premeditando este «golpe de estado», exportou propositadamente para o continente todo o assucar madeirense, afim de que a falta d'este coincidisse com a falta de matricula da sua fabrica, com a ruina da colheita da canna e com a celeberrima indemnisação dos 3.300 contos.

E ainda teem o desplante de vir, na sua gazeta, escarnecer dos consumidores, dizendo que elles «ainda pela manhã sentem amar-«gos de bocca por haverem, de vespera, to-«mado chásinho sem assucar!!!»

Lê-se e não se acredita.

Mas se a estabilidade do regimen saccharino dependia de um acto successivo e annual,—a matricula da fabrica monopolisadora—faltando esta, a tal clausula, collocou se fóra do regimen, sendo necessario, para que este continuasse subsistindo, que o governo concedesse a prorogação do praso da matricula.

Por este acto official o regimen continúa de pé e as fabricas foram reintegradas nas suas prerogativas.

Segue-se, portanto, que quem conserva os direitos, conserva tambem as obrigações.

Ora, sendo uma d'estas o fornecimento do assucar ao consumo da população da Madeira, fornecimento que cessou por completo, póde e deve o governo corrigir este abuso, mandando baixar de 50 por cento os direitos sobre a importação do assucar n'esta ilha, emquanto o regimen não obtiver a sancção parlamentar, a que foi submettido.»

O COMICIO

Manifestação contra o monopolio

O mesmo jornal publíca uma longa noticia sobre o comicio realisado no dia 6.

Vê-se por essa noticia que, desde o começo da reunião, houve repetidas vozes de «Abaixo o monopolio!

O sr. Gonçalves de Freitas apresentou a seguinte proposta:

Sendo extremamente graves as circumstancias e condições em que se encontra o districto do Funchal; estando toda a ilha ameaçada de transtornos e perturbações de ordem superior e incalculavel; havendo inadiavel urgencia de resolver a crise pendente, de maneira que possa ter logar a colheita das cannas dôces, as quaes constituem a riqueza principal de toda a Madeira; aggravando-se o mal, dia a dia, por fórma irreparavel, se não fôr applicado já e já remedio prompto; representando a perda da colheita não só um prejuizo immediato e directo de centenares de contos de réis para os proprietarios e lavradores, mas prejuizos indirectos muito importantes para todas as classes sociaes; verificando-se o facto incontestavel de que não ha possibilidade de remedio para tamanho mal senão com a abertura e laboração immediata da unica grande fabrica de assucar que existe na cidade do Funchal; pendendo de approvação parlamentar um projecto do governo que tem por fim acudir á crise medonha e afflictiva do momento, crise que ámanhã póde ter consequencias tão desastrosas e sérias, que não é facil prevêr: proponho o seguinte:

1.º Que seja nomeada uma commissão encarregada já, sem perda de tempo, de redigir telegrammas para a capital, expondo o pensar e sentir d'esta assembléa no sentido de ser approvado com a urgencia que o caso pede, o projecto do governo pendente de resolução parlamentar, ou que a commissão assigne e faça expedir os telegrammas, se tiver sido approvado qualquer projecto de telegramma.

2.º Que os telegrammas sejam dirigidos aos membros do governo, aos presidentes das duas camaras, aos chefes dos partidos, aos deputados pela Madeira e aos deputados republicanos.

3.º Que a mesma commissão, dirigindo-se ao illustre chefe do districto, peça a s. ex.ª os seus bons officios e o emprego de esforços junto do governo, para o fim de serem consideradas e attendidas as justissimas reclamações do povo madeirense.

O sr. dr. Lucio Tolentino fez o discurso que segue:

«Sei que não sou orador, mas, como pequeno proprietario no concelho do Funchal, sinto-me na obrigação de vir defender os meus interesses.

Fiz a proposta para que esta reunião fosse n'outro recinto, afim de que todos que quizessem, tomassem parte n'ella.

Ignorava, porém, que a lei o não permitte, o que não é de estranhar, porque não sou jurista.

Já que as circumstancias da lei, já que todos querem que ella se cumpra, embora isso seja excepção no nosso paiz, curvo-me perante a lei. A proposta do sr. Visconde de Gonçalves de Freitas é muito lata na sua generalidade.

Segundo o que tenho visto, o governo pretende fazer um contracto com a firma Hinton, dando-lhe o monopolio e permittindo a importação do melaço estrangeiro. Ignoro as bases em que é feito o accordo, mas não posso conformar-me, não posso acceitar que n'uma terra onde ha tanta canna de assucar se permitta a importação de melaço, com prejuizo manifesto da nossa agricultura.

Poderá ser uma coisa simples, mas ás vezes as coisas da sua natureza simples são complicadas pelos homens.

Temos canna em abundancia e não vejo, por mais que rebusque, explicação para que se faça a importação de melaço. Não o comprehendo, e acceitarei de bom grado qualquer esclarecimento que queiram dar-me.

Insurjo-me tambem contra o monopolio do sr. Hinton, (n'esta altura, uma voz bem timbrada grita: —ponham-lhe uma corôa!) ou de qualquer outro

Os monopolios são sempre nocivos aos consumidores. Mas a hora vae adeantada. Isto é uma entalação, como vulgarmente se diz. Attendendo, pois, ás circumstancias, proponho que se modifique o telegramma do sr. Visconde de Gonçalves de Freitas, para que seja permittida a matricula só por este anno e não por oito, como se diz, afim de evitar que o sr. Hinton fique archi-milionario com o producto do nosso trabalho.

(Estas palavras foram delirantemente applaudidas pela assembléa).

O telegramma a enviar ao governo deve ser pedindo o monopolio só por mais um anno, e que se acautele o futuro para que não succeda o mesmo que succedeu este anno.»

O sr. dr. Lucio Tolentino foi convidado pela presidencia a escrever a sua proposta, redigindo o seguinte:

«Proponho que se telegraphe ao governo que só permitta a matricula durante o presente anno e que procure depois resolver a questão, pondo de lado monopolios.»

O sr. dr. Lucio propoz que as pessoas que approvavam a sua proposta sahissem do recinto.

Estabelece-se, então, um extraordinario sussuro na sala, porquanto ás portas do atrio encontrava-se uma massa compacta de gente, assim como dentro do recinto, de maneira que os que sahiram foram substituidos por outros espectadores que estavam na rua, movimento que se não podia distinguir devido a se acharem de pé sobre as cadeiras algumas pessoas.

O «Diario de Noticias» faz os seguintes commentarios sobre a reunião:

Como complemento e commentario ao que ahi fica descripto fielmente, não podemos deixar de dizer que o que se passou no atrio do theatro D. Maria Pia se deve classificar de «comicio-burla».

Em primeiro logar, a grande maioria dos concorrentes ficou no meio da rua, impossibilitada de poder ouvir o que se dizia lá dentro e, portanto, de se pronunciar sobre o assumpto.

Se tivesse sido approvada a proposta do sr. dr. Tolentino, para que o comicio se realisasse fóra, afim de que todos os interessados pudessem saber de que se tratava, facil sèria a transferencia d'aquella reunião para o Jardim D. Amelia, a dois passos do local do comicio, e que é tambem recinto fechado; mas, evidentemente, não convinha semelhante coisa, porque n'aquelle vasto recinto ter-se-hia apurado, «com a maior nitidez», para que lado penderia a maioria.

Em todo o caso, o povo em massa, dentro do atrio, excepção feita aos cavalheiros promotores do comicio, dos varios senhorios das freguezias ruraes e do concelho do Funchal, e dos pobres e ingenuos colonos, arrebatados para «fazer numero», manifestou-se a cada passo contra o monopolio assucareiro, apoiando, com estridentes bravos, as palavras do sr. dr. Tolentino, que, para os manifestantes, representava a opposição e era o fiel interprete do seu sentir sobre a importante questão de que se tratava.

Aquelles manifestantes é que compunham a verdadeira maioria, que não foi acatada, e por isso podemos dizer que as propostas do sr. dr. Tolentino é que foram realmente approvadas, e por consideravel maioria.

Era a maioria do povo que alli se achava, do povo sempre illudido e sacrificado, do povo, que serve, em todos os tempos, de degrau aos que querem subir, do povo que se revolta contra o monopolio assucareiro por mais «oito annos», do povo, emfim, que quer assucar barato e não póde fazer face á carestia não só d'aquelle artigo, mas tambem dos demais generos alimenticios.

A outra maioria invocada pelos senhores promotores do comicio foi uma «maioria ficticia», que só representou a opinião d'elles, e de mais ninguem. O povo funchalense ficou mais uma vez conhecendo quaes são os seus amihos, os que zelam os seus interesses e defendem os seus direitos!

E o pobre colono, cuja triste sorte foi lamentada na reunião, continuará a ser o escravo acorrentado á canna de assucar durante mais oito annos!

Pobre povo, que serve sempre de pretexto para se obterem do governo central medidas extraordinarias, providencias de excepção, que, afinal, só aproveitam áquelles que exploram a ignorancia do grande publico e abusam da indole pacifica dos habitantes d'esta ilha.

A canna de assucar continuará a mirrar-se sobre a terra, e o assucar a vender-se a 400 e 500 réis o kilo!

Tudo indica que a opinião da Madeira não está como a querem pintar.

Não ha alli apenas amigos e escravos do sr. Hinton!

Doença das plantas

Mildio da batateira

Começou esta doença a tornarse bem conhecida em 1840; d'esta data em deante invadiu os batataes da India, Dinamarca, Suecia, França e Belgica.

O apparecimento d'este morbo produziu na Irlandia, onde a economia agricola assentava sobre a batata e creação de gado suino, uma temerosa crise que deu como resultado a emigração de 2 1/2 milhões de pessoas e a morte de um milhão.

Ha 40 annos perdeu ainda a Irlandia devido a tão terrivel doença 6 milhões de libras.

No nosso paiz tambem esta doença tem causado varios estragos; e por isso o seu estudo é da mais alta importancia para o agricultor.

E' causada pelo «Phythophtora infestares» a qual ataca os tuberculos e a rama.

Manifesta-se nas folhas pelo apparecimento de manchas pardacentas na pagina superior da folha as quaes rapidamente enegrecem.

As folhas passam do verde ao pardo quasi sem transição.

Quando o mal é muito intenso e as condições do meio são favoraveis a evolução do fungo, ao centro das manchas da pagina superior corresponde na pagina inferior uma teagem branca constituida por filamentos muito delgados.

O fungo cresce e desenvolve-se exclusivamente no meio das cellulas vivas alimentando-se á custa d'ellas, altera-as e mata-as, mas não continúa a viver n'ellas, logo que morrem.

A's vezes é principalmente junto ao peciolo que as manchas se encontram.

Manifesta-se nos tuberculos pelo apparecimento d'uma pequena mancha que pouco a pouco vae profundando. Succede ás vezes as folhas começarem a seccar sem que enegreçam, ou mesmo enegrecerem devido a outra causa. Só o exame microscopico nos póde illucidar, visto que os filamentos da «phythophtora» se não confundem com os de outro fungo.

Descripção do fungo.—Os filamentos de thallo são intercellulares e emittem para dentro d'estes, houstarias, delicadissimas que vão destruir o protoplasma. Os filamentos «myceliares» que são muito delicados vão até á pagina inferior e ahi emittem conidiosphoras que sahem para o exterior pelas estomatas.

Cada conidiosphoro constitue um conidio que se separa do ramo por meio d'um repto, o ramo repele o conidio, afasta-se e afixando-se origina outro conidio e assim successivamente.

Os conidios quando encontram a agua dividem-se em zoosporos. Estes germinam immediatamente, penetram nas folhas ou nos ramos, atravessando primeiro as cellulas epidermicas e acabam por emergir os conidiosphoros pelos estames da pagina inferior.

A invasão do tuberculo só se dá quando elle ainda é novo.

Quando se colhem as batatas é uso pol-as a seccar cobrindo-as com a rama para as defender do sol; mas se a rama estiver doente e houver alguns tuberculos feridos como succede ao arrancar, a invasão é facil; outro tanto succede quando n'um armazem humido se recolhem com as batatas sãs algumas doentes.

Como o mycelio é vivaz quando o tuberculo rebenta o fungo acompanha a evolução até apparecerem nas folhas a formar os seus conidios. Estes tuberculos levam já o germen que ha-de inutilisar a colheita.

Esta é uma das maneiras como

a doença se transmitte d'um anno para o outro.

No mesmo anno a doença propaga-se pelos conidios que o vento arrasta dos batataes doentes para os sãos.

Tratamento.—A doença como succede a todas as produzidas por fungos entophitas é incuravel; visto que para destruir o mal seria necessario destruir a planta. Só podemos e devemos recorrer a meios prophylaticos, taes são: limpar o terreno e principalmente expurgal-o de todas as solanaceas e enforbiacias que a Phythophtora ataca; não plantar tuberculos doentes, não repetir a cultura por 2 annos successivos no mesmo talhão, não arrancar os tuberculos antes da rama estar secca; ou caso isto não possa fazer-se, deve-se cortar a rama 8 dias antes do arranque e expol-a ao sol, impedindo assim que os tuberculos sejam infeccionados; lavar os tuberculos no acto da colheita para tornar bem visiveis as manchas que possam ter; caso não se possa fazer a lavagem n'esta occasião, deverá fazer-se na occasião da plantação da planta; separar os tuberculos doentes dos sãos porque basta um tuberculo doente para que se dê a contaminação dos outros.

Os tuberculos atacados devem ser immediatamente destruidos.

O meio prophylatico mais usado e efficaz consiste em pulverisar os batateiros com a calda bordeleza.

A calda bordeleza é composta:

Sulfato de cobre............	1,5 kilog.
Cal gorda em pedra (viva)....	0,5 »
Agua......................	100 partes

A calda prepara-se da seguinte fórma:

Dentro d'um recipiente dissolve-se o sulfato de cobre em 90 litros de agua.

A' parte dissolve-se a cal nos restantes 10 litros formando-se um leite de cal.

Vae-se deitando pouco a pouco o leite de cal na solução de sulfato, tendo o cuidado de agitar vivamente até completar a reacção.

E' preciso notar que o leite de cal é que se deita na solução do sulfato e não o contrario.

Fórma-se o sulfato de calcio e o hydrato de cobre, que se precipitam ambos insoluveis quando cessa a agitação.

Se a agua que fica superior ao deposito fica incolor, a calda está boa; se ficar azulada é signal que existe sulfato por decompôr e tem que juntar-se mais leite de cal até que fique incolor.

Fragoso Junior.

Hygiene publica

Vinho, pão e carne

No meio da abundancia estranha de vinhos que todo o Portugal produz, faltam os cereaes e, ainda mais, porventura, o gado bovino.

Sem vinho póde viver-se; a saúde nada periga, pelo contrario, até, em muitos casos.

Entretanto, o vinho é um tonico e uma bebida tão introduzida nos nossos habitos, que tomou fóros de necessaria. Porém, os vinhos de pasto nacionaes, n'esta plethora de producção, ainda não teem os qualificativos exigiveis: fraca percentagem alcoolica (6 a 8°) grande perfume, leveza e vida.

Os viticultores não os corrigem sufficientemente e não os demoram, como em Bordeus, pelo menos dois annos, em «caves» de temperatura constante. Muitos typos de vinho se teem creado, em marcas bizarras de figuramento de rotulos, mas pouco se tem avançado para a perfeição.

Sendo a materia prima optima, por muitas regiões, as resultantes não correspondem.

E' por isso que, no commercio mundial, a Hespanha vence, a Italia ganha dia a dia mais mercados, assim como a França, que vê os seus vinhos preferidos sempre.

Ultimamente, para satisfazer os gostos e as indicações medicas, em quasi todos os paizes se fabricam **Vinhos sem alcool!**—verdadeiro summo da uva pastorisado. E' uma bebida excellente, salutar e hygienica, com grandes qualidades.

Ainda nenhum viticultor se adestrou em fabricar esse novo producto da uva, que não tem nada que se lhe diga. Os medicos luctam muitas vezes para impedir algum doente de beber vinho.

D'esta fórma havia um succedaneo a indicar.

Em Londres, nos restaurantes vegetarianos, é a bebida predilecta, assim como nos dois estabelecimentos similares que ha em Paris.

E' simples a sua preparação: demanda só pericia e limpeza na esterilisação do summo da uva, que deve ser branca e de fraco teór glycosico.

No Minho, na região de entre Douro, e Minho, assim como nos altos do Douro, podem-se obter castas adequadas.

Portugal tem muitos vinhos, mas não tem «este».

E' de esperar que na proxima vindima se façam «vinhos sem alcool», para beneficio da boa hygiene alimentar.

Lembrar mais esta sahida para a producção vinicola é pretender diminuir o excesso que a todas as provincias causa transtornos, emquanto não forem regularisadas as culturas e a vinha não abandonar a planicie, para só viver nas encostas, estendendo-se, subindo.

O pão, para ser bom, deve ser completo

Só d'essa fórma poderá o paiz produzir o pão que necessita: semeando cereaes nos terrenos chãos, planos e proprios e de lá tirar as videiras espurias.

Não ha paiz algum no mundo onde o pão seja tão caro. E, salvo casos muito especiaes, tem perdido o velho typo antigo, salutar e verdadeiro, com que se alimentaram nossos avós.

O pão do tempo actual não passa, sobretudo nas cidades, de um «bolo de gluten e amido».

O triplice valor alimentar do verdadeiro pão feito com o cereal integralisado, está completamente destruido, em beneficio da brancura, da esthetica, do luxo.

O farelo que os industriaes furtam ao pão quotidiano tem uma grande riqueza alimentar e laxativa, maior do que se julga. O pão completo é, em todas as suas variedades, um alimento primordial, que, se fosse do agrado do publico, muito equilibrio traria a tantos organismos doentes.

O portuguez come muito pão; por isso impõe-se uma campanha de restabelecimento da verdade n'este assumpto, por intermedio da vulgarisação que lhe dá este jornal acolhedor, que entra em muitas casas e é lido por muitos olhos que se querem instruir.

O papel da carne na alimentação.— O vegetarianismo

Sem vinho póde passar-se; sem pão, ou seus congeneres, já não.

E sem carne? N'este momento, em que se ventila a grave questão da falta de gado bovino e a necessidade ou não da sua importação, falar d'este assumpto é chamar o grande publico a depôr sobre elle.

O homem é sómente «omnivoro» por accidente.

Pela sua origem, pelos seus gostos naturaes, pela anatomia do tubo digestivo, pela physionomia d'estes orgãos—o homem é «frugivoro».

Eis a verdade palpavel, ao alcance de todos. Mas, a sciencia creou tres typos definidos de regimens alimentares classicos:

1.º Alimentação ovo lactea, propria para as creanças a crescerem.

2.º Alimentação vegetal, que melhor se quadra com o adulto em condições normaes.

3.º Alimentação carnivora, adequada a casos especiaes e excitavel por excellencia.

O homem sem taras excessivas, saudavel e na edade adulta, não necessita ser carnivoro.

O reino vegetal tem recursos sufficientes e amplos para todas as ementas. Mas o prazer, o costume, os habitos enraizados desviaram-no d'este caminho. E, d'ahi, tanto desarranjo organico, sob o dominio da alimentação pelas carnes.

Dois typos, mais ou menos definidos, tem a humanidade:

a) O arthritico, que se encontra nas classes médias, de preferencia nos individuos sedentarios e amigos dos prazeres da meza de todo o genero.

b) O tuberculisavel, que é representodo pelo operario das cidades, mal alimentado; pela mulher, que vive do seu trabalho, em casas más; pela creança, a quem faltaram os carinhos d'uma infancia salutar.

Estes sim—em quasi todos os casos—é que deviam comer carne em mais abundancia. E nos cinco termos da ração quotidiana ter tres quintos de alimentos azotados.

Aos arthriticos ou os candidatos não é assim já. Basta-lhes um quinto de alimentação animal, quando melhor seria o vegetarianismo puro.

Neutralisar-se-hiam vicios hereditarios e mais fortes seriam os filhos das familias; porque o regimen vegetariano impõe-se como o unico capaz de entravar a degenerescencia da sociedade actual; e o vegetarianismo alastra; cria adeptos.

Até já no Porto se publica uma revista «O Vegetariano», que é fermento da futura Associação Vegetariana Portugueza.

A' semelhança da sua congenere ingleza, que usa por divisa V. E. M. («vegetables, eggs, milks), terá por timbre V. O. L. (vegetaes, ovos, leite).

Mas sobre a importação das carnes? Impõe-se tal medida; pois só d'esse modo, pelo barateamento, é que podem comel-a os que d'ella precisam.

N'este paiz, porém, tudo se entrava. Mas não ha no mundo terra onde a vida seja tão cara pelos impostos de consumo e das alfandegas «protectoras».

O homem deve beber vinho quando elle seja puro, fracamente alcoolico, ou melhor, vinho sem alcool.

O pão, com que acompanha as refeições, deve ser completo e não como actualmente é.

O resto da sua alimentação deve ser fructos e outros vegetaes, salvo os casos apontados em que a carne e o peixe accessoriamente devem apparecer.

Amilcar de Sousa,
Medico especialista.

A falsificação das substancias alimentares

(Continuação da pag. 271)

Os queijos, todos sabem como teem misturadas féculas: a massa de batata, o miolo de pão desfeito, etc., e como os typos mais finos estão desacreditados pelas substituições fraudulentas do mercado.

A manteiga raras vezes se encontra pura á venda; o celebre processo Mége-Mouriés para tirar das gorduras solidas a oleo-margarina, separando-a da stearina, successivamente «aperfeiçoado», transforma hoje em «manteiga» os mais variados corpos gordos.

A principio as gorduras eram apenas aquecidas a 45º de temperatura, e a pressão a que se sujeitavam era moderada; metade do seu peso ficava na fórma de stearina, na prensagem, e essa stearina era aproveitada para o fabríco das vélas. Mas, agora, vae-se mais longe; a temperatura sobe a 65º, e a pressão é mais forte: em logar de 50 % d'oleo-margarina obtem-se d'este modo 60 ou 62 %, embora venha á mistura uma percentagem elevada de stearina; e, como n'este mixto gorduroso a solidificação se faz facilmente, juntam-lhe um oleo vegetal para lhe dar a necessaria fluidez, e impedir que a «manteiga» depois se solidifique nas facas, nos pratos ou nos beiços dos que a empregarem. O primeiro oleo usado para este fim era de origem animal: o oleo que escorria da banha de porco comprimida, importada da America por via de Inglaterra; hoje substitue-o um oleo vegetal, o oleo de amendoim, que é barato, inodoro e insipido. Chega actualmente este oleo a entrar de mistura com oleo de margarina nas percentagens de 10, 20 e 30.

Ora, segundo Riche, Berthé, etc., os oleos vegetaes são de mais difficil digestão do que as gorduras animaes, e os estomagos acostumados a estas ultimas, só passado certo tempo se habituam aos primeiros. Depois, como a margarina é bastante mais difficil de emulsionar do que a manteiga, e a sua emulsão é menos estavel, parece licito acreditar, uma vez que a absorpção dos corpos gordos se realisa depois d'elles emulsionados, que a manteiga é absorvida em melhores condições.

E' incalculavel a quantidade de oleo-margarina que se fabríca no mundo—na França, na Allemanha, na Inglaterra, na Hollanda, nos Estados-Unidos, e já hoje tambem entre nós.

Este oleo-margarina batido com algum leite natural e uma substancia corante faz a manteiga artificial, ou, ainda mais simplesmente, falsifica a manteiga, entrando com ella em diversas misturas.

O chá é falsificado primeiro pelos chinezes que o vendem, de-

pois pelos inglezes, que o transportam para Europa.

Os chinezes chegam a imital-o, agglomerando o pó ou moinha do chá, com gomma, a formar pequenos fragmentos, que misturam com areia e folhas estranhas, e tingem por diversos modos. Na China é frequente darem côr ao chá, para simular de differentes qualidades: empregam o anil e o gesso, ou o talco ou o kaolino, e muitas vezes juntam-lhe a curcuma; hoje, usam bastante do azul de Prussia em vez do anil; quando querem escurecer o chá rolam-n'o sobre plombagina, ou juntam-lhe areias ferruginosas, (para acudir ao peso), etc. Na Europa, dizem, tingem-no tambem com o sulfato de cobre, o chromato de chumbo, o arsenito de cobre, o cachú, o campeche, etc. Em Londres, substituem as verdadeiras folhas pelas de varias outras plantas adstringentes, como as do sabugueiro, do freixo, da ameixieira brava, do loureiro, do ulmeiro, da oliveira, etc., etc., coradas de verde pelos saes de cobre ou de negro pelo campeche. Na Inglaterra estas fraudes estão de tal modo aperfeiçoadas, que vão até introduzir novamente no mercado o chá servidiço ao qual sabem dar o aspecto e a côr de novo.

O café é tão falsificado que a França, e decerto n'outras partes da Europa, tem apparecido no mercado, em grão, feito de argilla-plastica! Outras vezes limitam-se a tingil-o, para que simule ter diversa origem. Mas é o café em pó o que se presta ao maior numero de falsificações, e são estas ultimas as que se realisam em larga escala no nosso paiz; as substancias mais frequentemente misturadas são a raiz da chicoria, as bolotas, o grão de bico, etc., etc.

(Continúa). *P. Coutinho.*

Viticultura

ENXOFRAÇÕES

Está proxima a epocha das primeiras enxofrações.

O enxofre, como se sabe, permitte combater o «oïdium» e tem uma acção muito favoravel sobre os tecidos da vinha. Depois da enxofração nota-se sempre que os sarmentos tomam melhor aspecto, uma côr de boa saude, os ramos parece desenvolverem-se melhor, com mais vida e mais frescos.

O enxofre favorece tambem a floração, e mais tarde a maturação.

São, pois, diversos os motivos que levam a empregar o enxofre, uma vez no principio da vegetação, segunda vez na occasião da floração e uma terceira vez quando o fructo começa a amadurecer.

Consideremos a primeira enxofração:

Esta primeira operação deve ser feita quando os rebentos teem em média 10 centimetros de comprimento e os olhos abertos.

O enxofre emprega-se ou com os vulgares canudos de lata, ou com as enxofradeiras pequenas de folle.

O primeiro tratamento deve fazer-se muito depressa, com um jacto de enxofre muito pequeno, afim de não causar a queima.

Depois d'esta enxofração a vinha que foi, por assim dizer, estimulada, rebenta com um novo vigor, destroem-se os primeiros germens do «oïdium», contraría-se o desenvolvimento de alguns insectos e paralysa-se a marcha da *erinose*, e mesmo de alguns fungos.

A *erinose* é uma doença devida a um acaso, que deforma as folhas ás vezes em grande quantidade e é conhecida pelo nome vulgar de «bexiga».

O enxofre contraría muito o desenvolvimento d'este parasita, que ataca as vinhas principalmente no começo da vegetação.

Póde-se empregar tanto o enxofre bem triturado como o enxofre sublimado, e a mistura do enxofre com a cal que tem a vantagem de pela acção d'esta ultima, evitar o desenvolvimento da anthracnose.

Ao enxofre sublimado não se deve juntar a cal, porque sendo já de si menos energico que o triturado, o augmento de volume pela addição da cal mais fraco o tornaria.

Julgamos util avisar os nossos leitores que se devem precaver contra os enxofres de má qualidade, cheios de impurezas, que abundam no mercado a baixo preço e cuja energia é muito inferior. Os agricultores devem sempre exigir a garantia da sua dosagem e do seu grau de finura, pois o pó quanto mais fino fôr tanto mais rende e adhere ás folhas.

Insistimos principalmente sobre as vantagens da primeira enxofração, pois com ella se impede a primeira invasão do «oïdium», se estimula a vegetação e se afastam diversos parasitas.

Noticias dos campos

SOBRAL do Mont'Agraço.—O tempo continúa irregularissimo, chovendo por vezes, abundantemente, o que bastante tem prejudicado as searas.

MARVÃO. — As ultimas ventanias teem prejudicado muito as searas e o arvoredo, que já se acha adornado de flôr, taes como pecegueiros, pereiras, ameixoeiras, cerejeiras, etc.

GUIMARÃES. — Ultimamente tem chovido por vezes, ouvindo-se trovões.

O tempo está frigidissimo

SINFÃES. — Ha quatro dias que a neve tem reforçado as suas camadas todas as noites, ainda nas serras mais baixas.

A do Marão apresenta uma vista deslumbrante pelo seu brilho crystalino.

O vento sopra rijo e o frio é intenso.

Os batataes estão queimados pelas geadas e assim succederá aos vinhedos, continuando os gelos.

Que Deus nos acuda!

LAGOA (Algarve).—Ha tres dias que se desenhou uma fortissima ventania do N. E., cujo effeito tem sido uma verdadeira calamidade para a agricultura.

Das terras teem desapparecido as poucas novidades que lhes produziu as chuvas dos ultimos dias e que, infelizmente, foram em pequena quantidade, dando em resultado irem-se definhando todas as sementeiras, o que nos faz crêr um anno pessimo na agricultura.

ALANDROAL.—Ha cinco dias que somos açoitados por uma nortada terrivel, tendo feito um frio mais intenso do que no vigor do inverno!

As searas teem-se prejudicado bastante.

SANTAREM.—O tempo continúa irregular, cahindo amiudadas vezes pequenos aguaceiros.

VIANNA do Alemtejo. — Livres, emfim, das impertinentes chuvas, as searas apresentam agora um magnifico aspecto, promettendo abundante colheita, se o tempo, d'ora avante, lhes correr propicio.

7.º ANNO.—N.º 211 | A «Gazeta» publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez | ABRIL—1910

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGAO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR e PROPRIETARIO: *JOSÉ ERNESTO DIAS DA SILVA*

MEDICO VETERINARIO— Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno	1600 réis
Um semestre	800 »
Numero avulso	50 »

As assignaturas começam sempre no principio de cada mez. Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal. Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem. COMPOSIÇÃO na séde da Gazeta.—IMPRESSÃO—imprensa Africana—Rua de S. Julião, n.º 58 e 60

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção	40 reis cada linha
Repetição até 6 publicações	30 » » »

Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncio intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 %.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz

Redacção e Administração, C. de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

SUMMARIO

Agricultura geral

As culturas sachadas e a adubação phosphatada

Pensam alguns agricultores que dando ás culturas sachadas uma adubação intensiva com estrume de curral, podem obter, d'este modo, o maximo de producção.

Esta fórma de pensar é erronea. O estrume de curral, indubitavelmente é indispensavel a estas culturas e no afolhamento não ha melhor fórma de se introduzir este adubo.

O estrume de curral contém um grande numero de sementes de plantas nocivas e se se applicasse á cultura dos cereaes infestavam-se as terras.

Pelo contrario, as sachas, no caso que se considera, permittem ao lavrador o desfazer-se de taes plantas. E', portanto, preferivel a sua applicação d'este modo, pois o que não é assimilado no primeiro anno fica á disposição das culturas seguintes e mantém-se, assim, a terra limpa.

Infelizmente, *o estrume de curral é muito pobre em acido phosphorico*, e, para todas as culturas e ainda mais para estas, este elemento é o principal factor das colheitas; estas são proporcionaes á quantidade de acido phosphorico que se fornece ao solo.

D'aqui resulta que os maiores rendimentos e, portanto, os mais remuneradores não podem ser obtidos só á custa do estrume; *é indispensavel juntar-lhe um adubo phosphatado.*

Ensaios tentados em varios terrenos e culturas, assim como uma longa pratica, levam a afastar da adubação, por completo, os *phosphatos naturaes*, devido á sua pouca efficacia e extrema lentidão em serem assimilados.

Só ha, pois, hesitação entre a applicação das «escorias» e a do «superphosphato».

Com as escorias obteem-se melhores resultados e faz-se menos despeza do que com os superphosphatos, o que está demonstrado por um sem numero de experiencias que se teem feito.

E', portanto, ás escorias que os lavradores devem recorrer em todos os casos de adubação phosphatada das culturas sachadas podem estar certos de obterem o maximo de producção.

A quantidade a empregar varía entre 500 a 600 kilogrammas por hectare.

Enterrar-se-hão por meio de uma lavoura preparatoria ou pelo menos na lavoura de sementeira ou de plantação.

Com as escorias, não só augmenta a «quantidade», mas tambem a «qualidade».

As raizes forraginosas são mais ricas em substancias alimentares; as batatas teem mais fécula.

Egual peso de raizes ou de tuberculos mostra-se mais nutritivo quando produzido com escorias.

Póde-se, com a mesma superficie de cultura, alimentar mais e melhor os animaes.

Uma acção notavel das escorias, verificada muitas vezes, é a «resistencia á seccura»; emquanto que as plantas dos outros campos teem difficuldades em se desenvolver, as dos adubados com escorias desenvolvem-se com vigor e parecem não soffrer de falta de agua. A *resistencia ás doenças* é tambem maior nas plantas adubadas com escorias.

O MILHO

De todos os cereaes panificaveis, é o milho um dos mais cultivados, depois do trigo.

Não é das coisas mais faceis o historiar a sua origem e, por isso, passaremos por alto sobre ella, tanto mais que para nos occuparmos da sua cultura nos é indifferente o sabermos a sua genealogia; baste-nos saber que é um cereal de vasta utilisação no paiz e que para compra do que nos falta d'elle no paiz sômos forçados a enviar, annualmente, alguns contos de réis.

O milho dá-se bem em terras de composição e situação tanto climaterica como orographica bastante diversa, precisando, porém, que ellas estejam bem mobilisadas e adubadas ou estrumadas.

Supposndo tratar-se de uma cultura de milho que désse uma colheita de vinte e cinco hectolitros por hectare, calculando que cada hectolitro pesasse, em média, 70 kilogrammas, teriamos 1.750 kilogrammas de grão, calculando essa palha em 2.000 kilogrammas e em 600 kilogrammas as bandeiras e pendões produzidos na mesma área por esta colheita, veriamos que ella tiraria ao solo a seguinte quantidade de elementos nobres:

	Grão	Palha	Bandeiras	Barbas
Azote.	28,0	9,6	12,0	1,4
Acido phosphorico.	9,6	7,6	2,8	0,1
Potassa	5,7	33,2	12,8	1,4
Cal	0,5	10,0	4,8	0,1

ou seja um total de:

Azote	51,0 kilogrammas
Acido phosphorico . .	21,1 »
Potassa.	53,1 »
Cal	15,4 »

Os amanhos culturaes do milho são lavouras bastante fundas, sendo um erro em que os nossos lavradores laboram o fazerem lavouras muito superficiaes e n'alguns casos ainda com o classico arado romano, que para nós só tem uma vantagem, a de lhe mandar metter um machado, para d'elle fazer achas para no inverno nos aquentarmos á lareira.

Todas as plantas carecem de ter á sua disposição um bom cubo de terra e desenvolver-se, um tanto melhor quanto maior elle fôr, visto assim terem á sua disposição uma maior somma de elementos nobres.

As adubações devem ser sempre feitas, tendo-se em vista a exportação de elementos nobres que esta cultura faz e, por isso, nós aconselhamos a seguinte formula, muito principalmente para os solos pobres em cal:

Estrume de curral, 30.000 kilogrammas por hectare; phosphato Thomaz, 18 °/o, 500 kilogrammas. idem; chloreto de potassa, 80 kilogrammas, idem.

Mandamos applicar em cobertura 200 kilogrammas de nitrato de sodio.

O phosphato Thomaz e o chloreto de potassio devem ser enterrados antes da sementeira.

O nitrato de sodio póde ser dado por duas vezes: a primeira, quando o milho tem umas quatro folhas fóra da terra e que se lhe dá uma sacha; a outra applicação póde ser feita uns oito ou dez dias depois.

Quando se trata de terras de sequeiro, a primeira applicação póde ter logar logo após a sementeira, cobrindo-o com uma gradagem e a segunda dóse é distribuida depois de nascido.

Se o terreno fôr de regadío, a primeira applicação do nitrato faz-se antes da primeira sacha e a segunda tres semanas depois.

Nos milhos de sequeiro o nitrato conserva-os viçosos quando os outros se ressentem da falta de agua.

O trigo, por exemplo, absorve 36 °/o de acido phosphorico e o milho 47 °/o, aproveitando-o assim mais do que aquelle.

Do exposto, é facil concluir quaes as exigencias do milho para que se possam obter boas colheitas e qual o caminho a seguir.

Cardoso Guedes,
Agricultor pela Escola Nacional de Agricultura.

A adubação do tabaco

E' restricta, entre nós, esta cultura, mas é susceptivel de aperfeiçoamento e, por isso, nos vamos occupar d'ella hoje.

O tabaco é uma planta viçosa, que se cria n'um espaço de tempo relativamente curto, exigindo, por consequencia, uma abundante provisão de substancias alimentares.

As experiencias feitas pelo dr. Goessmann e pelo professor Stockbridge, fornecem a este respeito aos lavradores informes e indicações extremamente valiosas.

Das suas numerosas experiencias, ambos concluiram que o tabaco, para a sua creação e bom desenvolvimento, carece das seguintes quantidades de azote, acido phosphorico e potassa, em média, por hectare:

Azote, 150 kilogrammas; acido phosphorico, 73 idem; potassa, 333 idem.

Uma mistura de 660 kilogrammas de sulfato de potassa, 975 kilogrammas de nitrato de sodio e 600 kilogrammas de sulfato Thomaz podem satisfazer as exigencias acima indicadas.

A composição da planta dada pela analyse chimica, fornece indicações seguras ácerca da escolha e determinação das quantidades de adubo que é necessario empregar para se obter o maximo rendimento.

A analyse chimica não deve, de fórma alguma, restringir-se sómente á folha do tabaco, mas é necessario tomar-se nas devidas considerações todas as partes da planta.

A folha faz a assimilação das substancias alimentares e fornece por esta fórma á planta os meios para crescer, mas para que as folhas possam ter existencia é necessario que hajam hastes e raizes. A analyse da planta completa dá os seguintes numeros, em média:

Azote, 2,58 °/o; acido phosphorico, 0,99 °/o; potassa, 4,34 °/o.

Estes numeros indicam-nos que é necessario dar ao solo, por cada 100 de acido phosphorico, 260 de azote e 435 de potassa.

Como uma parte do acido phosphorico se transforma no solo em face dos componentes d'este em phosphatos menos soluveis, é conveniente sempre o empregar dóses mais elevadas.

Para evitar um excessivo e demasiado crescimento das folhas do tabaco, é conveniente ter um certo cuidado no emprego dos adubos azotados, devido á accumulação d'este elemento no solo pela cultura das leguminosas.

A formula mais recommendada pelo professor Stockbridge, offerece ás plantas as substancias alimentares para que a colheita n'um hectare de terreno seja a melhor em quantidade e qualidade.

As conclusões estabelecidas pela sciencia agronomica podem ser definidas da seguinte fórma:

As necessidades do tabaco em acido phosphorico são pequenas, maiores em azote e muitissimo maiores em potassa.

Não ha outra qualquer planta cultivada que exija tanta potassa como o tabaco, para bem se desenvolver.

Como uma regra geral, póde dizer-se que se deve proceder á adubação da seguinte fórma:

Azote, 4 a 5 por cento; potassa, 8 a 9 p. c.; acido phosphorico, 2 a 4 p. c.

A composição chimica em que se offerecem á planta as differentes substancias fertilisantes é da maxima importancia para a obtenção do resultado final.

De resto, em todas as culturas o racional e adequado emprego dos adubos ao solo, em conformidade com as suas necessidades e as exigencias da cultura é, sem duvida, o melhor meio de se obter o maximo producto de uma cultura.

A adubação quanto ao azote, podemos recorrer á cal azotada, ou ao sulfato de ammoniaco; o acido phosphorico póde ser dado pelo phosphato Thomaz e a potassa pelo sulfato de potassa.

Cardoso Guedes,
Agricultor pela Escola Nacional de Agricultura.

Animaes nocivos

Morte aos ratos

São varios os meios usados para apanhar e matar os ratos. As ratoeiras, os alimentos toxicos, os virus raticidas, os gazes asphyxiantes, e os animaes que são inimigos naturaes e inexoraveis dos ratos, constituem os processos mais usados.

Diga-se, desde já, que as ratoeiras se prestam melhor do que qualquer outro processo, nas questões que prendem com a propagação da peste, á apanha e destruição dos ratos, permittindo o seu exame bacteriologico, a identificação das especies segundo os seus logares de habitação, e o estudo das variedades dos ecto-parasitas que com elles cohabitam.

Ha ratoeiras de natureza, fórma e dimensões muito variantes. Todavia, nem todas são bem feitas, é preciso cuidado em as escolher, pois ha **ratos sabios** que conhecem o segredo de entrar na ratoeira, comer a isca e... pôrem-se ao fresco com toda a galanice. As que são bem feitas são uteis, mas o segredo da sua efficacia está no seu grande asseio e na abundancia e variedade dos alimentos destinados a engodar os ratos. De cada vez que forem utilisadas, se devem lavar muito bem e até chammejar as ratoeiras; a filhó de azeite, o peixe frito, o toucinho assado e o queijo são, para o caso, acepipes de primeira ordem. Não se deve retirar logo a ratoeira quando n'ella cahe um rato, os seus gemidos chamam outros que tambem são apanhados.

Dos alimentos envenenados ha uns que todos podem preparar com strychinina, arsenico ou phosphoro, e outros ha já preparados e á venda, taes como a pasta Steiner que é phosphorada, a pasta Attila que é usada em Paris nos canos, e a «Qarter's» common sense exterminator empregada geralmente em Londres. Para quem quizer uma boa preparação, pouco perigosa, mas efficaz para exterminar os ratos, póde servir-se da seguinte formula: scilla em pó, 15 grammas, banha, 60 grammas, farinha, 15 grammas. O gesso com farinha tambem serve bem, se se collocar logo ali ao pé um recipiente com agua, o rato assim que come a mistura vae beber e morre sem demora. Com respeito aos virus raticidas, os mais acreditados são o «Danysz» que é a cultura especial de um microbio, applicada sobre os alimentos, e que determina nos ratos uma doença mortal e contagiosa de uns para outros. A «Ratite» é tambem um virus do mesmo genero, e o «Ratin», ainda da mesma natureza, é o agente preferido na Allemanha e na Dinamarca para dar cabo dos ratos. Estes processos microbianos, teem, todavia, uma acção fugaz, vaccinam alguns animaes que não morrem e ficam assim immunisados, e determinam reacções bacteriologicas tão parecidas como as da peste que podem sem razão para tal inquietar e induzir em erro quando se examinam ratos mortos por estes virus sendo longa e trabalhosa a operação de identificação a fazer para essa destrinça, em que tem por força de intervir com alguma demora os laboratorios.

Dos gazes asphyxiantes, occupa o primeiro logar o sulfuroso por que mata os ratos e seus parasitas, e se emprega por meio dos apparelhos Clayton e Marot; e o segundo logar a mistura do acido carbonico e oxido de carbone pelo apparelho Nocht, de Hamburgo, que mata rapidamente os ratos, mas, que não tem acção sobre os insectos variados que n'elles se obrigam.

Os animaes que teem a prenda de mais odiar os ratos, são os gatos, os cães rateiros, as cobras, o mocho e a fuinha.

As cobras prestam um grande serviço porque devoram os ratos e os insectos; os gatos são com certeza muito uteis, mas, sómente antes da invasão da peste, declarada a epidemia d'esta doença, representam então um outro e novo perigo, visto que luctam com os ratos e convivem muito comnosco.

Qual será d'estes o melhor processo? Todos são, na realidade, bons, e todos podem falhar. Assim, o melhor é usal-os todos simultaneamente, e em uma campanha a valer, completal-os pelos premios aos captores.

Notando-se que toda a diligencia e despeza para dar cabo de uma especie tão damninha são deveras bem empregadas. Mas, ella defende-se com astucia e animo. Basta a fecundidade com que a natureza a dotou para tornar a especie muito abundante e disseminada. O rato **decumanus**, o mais espalhado talvez de todas as variedades, é o que vive em especial nos canos, nas tocas subterreas, nas mercearias, nos depositos de trapo e ossos, nos matadouros, e nos logares mais sujos; não gosta de aceio nem de alinho. A femea tem de cada vez 7 a 16 filhos. O **rattus** é o frequentador mais assiduo dos navios, nada bem, e é um intrepido marinheiro; a femea tem de cada ninhada 4 a 7 filhos.

O **alexandrinus** é o guloso e o ladrão das farinhas, grão e mais artigos d'estas classes; não vive na canalisação nem gosta do mar, prefere as cidades e os vastos armazens de viveres. A femea, de cada gravidez, tem de 5 a 10 filhos. E em todas as especies as ratas estão muito a miudo gravidas, sendo o periodo da gravidez bastante curto. O **musmusculus** ou morganho, é o ratinho das nossas casas, e o maior numero de filhos que a femea chega a ter de cada prenhez é de 4. As tres especies que acima citamos em primei-

ro logar, são as mais encarniçadas na diffusão da peste. E, para ajudar essa já grande faculdade prolifica d'esses roedores, parece até que depois de dizimados pela epizootia e pela nossa guerra, no periodo seguinte a estas crises, e para compensar as grandes perdas que a doença e os nossos meios de destruição lhes occasionam, as ratas apparecem com cedo gravidas, **muito novinhas ainda**, antes mesmo do tempo proprio em que normalmente isto costuma acontecer; e parece egualmente que n'essas temporadas o periodo da gravidez é menor do que o habitual, é **abreviado!**

São dignas de menção especial as campanhas contra os ratos realisadas em Sydney, Thompson e Ashburton, mas, a de Tokio excede-as muito, pois foram mortos 4.800:000 d'estes funestos roedores.

A ultima montaria que lhes foi feita nos Açôres, em Angra, com destroço de mais de 650:000 ratos, tambem deve ficar memoravel. Honra merecida por quem a planeou e dirigiu. Bem estabelecido o perigo da peste que os ratos transportam para os portos em communicação com as regiões infectadas d'aquelle mal, convém fixar as medidas de ordem permanente que n'este sentido urge promulgar.

Segundo colhemos dos melhores estudos, são as seguintes:

1.º — Vigilancia attenta dos cáes e edificios visinhos do mar;

2.º — Sendo o meio mais pratico para não ter ratos e não lhes dar abrigo nem sustento, torna se preciso ter sob particular cuidado e em numero o mais reduzido possivel, na linha dos caes, os depositos de farinhas, de grão ou de outros artigos muito do gosto d'aquelles roedores. N'esta ordem de ideias, devem os caes ser asphaltados ou lageados em condições de não permittir que os ratos façam tocas no sub-solo, e não convém demorar muitos dias nos caes os generos de que os ratos mais gostam. A guarda d'essas mercadorias deve ser em locaes bem fechados e de facil exterminio dos ratos pelos agentes gazosos, ou cingidos por uma barreira de zinco firmada no terreno e de uma altura que não permitta a entrada e sahida de ratos;

3.º—Os armazens, «hangars» e depositos á beira dos caes carecem de ter nas fundações materiaes escolhidos, e nas aberturas grades miudas e solidas, tudo em ordem a não deixar que os ratos entrem e se installem nos edificios,

4.º—O esgotto que é o refugio mais vulgar dos ratos e sobretudo da especie mais sensivel do bacillo da peste, necessita ser objecto dos mais attentos cuidados. E que nunca venham abrir na visinhança dos portos ou docas as aberturas de despejo dos canos;

5.º—A destruição dos ratos nos canos e nas habitações deve ser perseguida methodica e incessantemente, até mesmo quando não grasse a peste. **Fica feito o cauto aviso.**

G. Ennes.

Exposições agricolas

Exposição agricola de Guimarães

A REALISAR-SE NOS DIAS 6, 7 E 8 DE AGOSTO

Promovida pela Associação Commercial

REGULAMENTO

Artigo 1.º—A exposição inaugurar-se-ha no dia 6 de agosto, á hora que opportunamente fôr annunciada, e será installada no mercado semanal, largo de D. Affonso Henriques, em pavilhões proprios, sob a direcção de uma commissão delegada da Associação Commercial.

Art. 2.º — As despezas de installação e acommodação dos productos expostos correm por conta da Associação Commercial, podendo tambem os proprios expositores fazel-as por sua conta, se assim o desejarem, sempre dentro do espaço indicado pela Commissão directora e sob a fiscalisação d'esta, á qual se reserva o direito de alteração, afim de não ser prejudicado o effeito geral do certamen.

Art. 3.º — A' Commissão directora compete a organisação e direcção dos serviços relativos á exposição, provêr a todas as necessidades occorrentes na execução d'este regulamento e respectivo programma, bem como resolver os casos omissos no decorrer pratico d'este certamen.

Art. 4.º—A exposição divide-se em duas secções: a primeira destinada especialmente aos productos das propriedades do concelho de Guimarães, e a segunda aos productos estranhos a este concelho.

§ unico. E' permittido á Missão Agricola Conde d'Agrolongo, installada na Sociedade Martins Sarmento, concorrer a ambas as secções.

Art. 5.º — São admittidos todos os productos que estejam nas condições de figurar n'esta exposição e que constem do respectivo programma.

Art. 6.º—Os productos expostos podem ser apresentados em nome dos agricultores ou dos seus caseiros.

Art. 7.º—Todas as pessoas que desejem concorrer, devem remetter ao presidente da Associação Commercial de Guimarães, até ao dia 15 de junho, as suas propostas, nas quaes indicarão os productos que pretendem expôr, sua natureza, quantidade e, se tanto fôr possivel, o volume approximado para a commissão avaliar o espaço que lhe deve ser destinado

§ unico. Os impressos para estas propostas e as guias destinadas á remessa dos diversos productos a expôr serão fornecidos pela Associação Commercial, devendo ser requesitados em casa do presidente, largo de D. Affonso Henriques, 27.

Art. 8.º—Todos os volumes que forem destinados á exposição devem trazer, em lettras bem legiveis, o nome do expositor e o seu destino, sendo remettidos ao presidente da Associação Commercial até ao dia 25 de julho os que contenham productos de facil conservação e os restantes até 4 de agosto.

Art. 9.º—Nenhum expositor poderá retirar os seus productos senão depois de encerrada a exposição, salvando-se esta clausula para aquelles de facil deterioração.

Art. 10.º—E' permittida a venda de todos os productos expostos, observando-se o disposto no artigo antecedente.

Art. 11.º—Os expositores indicarão nas guias de remessa o destino que desejem dar aos seus productos, isto é, se lhe devem ser restituidos, ou se ficam á disposição da Commissão directora, para os distribuir por estabelecimentos de beneficencia.

§ unico. Suppõe-se sempre, para todos os effeitos, que lhe deve ser dado o ultimo destino, quando não sejam retirados durante os 8 dias immediatos ao encerramento da exposição.

Art. 12.º —Para avaliar o merito dos productos expostos, a Commissão directora nomeará os jurys que entender precisos.

§ unico. Das decisões dos jurys não ha reclamações.

Art. 13.º—Os premios serão conferidos segundo o merito aos productos, não devendo comprehender-se que, mesmo quando haja um unico expositor a uma determinada classe, o jury tenha de conferir lhe qualquer premio, se os productos expostos não o merecerem. Poderá, tambem, o jury, se assim o entender, recompensar na mesma classe, com premios eguaes, mais que um expositor.

§ unico. Para este fim, a Commissão directora requisitará os premios supplementares que entender convenientes.

Art. 14.º—Os expositores darão aos jurys todos os esclarecimentos que por estes lhes sejam pedidos no sentido de não serem illudidas as disposições d'este regulamento, pois que dando-se este facto, os jurys resolverão discricionariamente.

Art. 15.º—Os premios para as duas secções constam de menções honrosas, medalhas de cobre, cobre prateado e cobre dourado, mesmo as que nos di-

plomas figurem como medalhas de prata ou ouro.

Art. 16.º—Cada expositor, embora o jury lhe tenha conferido varios premios a que correspondam medalhas, só receberá um exemplar correspondente ao typo do premio mais elevado, figurando no diploma todas as recompensas com que o distinguirem.

Art. 17.º—Haverá n'este certamen dois **premios de honra**, (objectos d'arte), um intitulado «Conde d'Agrolongo» e outro da Associação Commercial de Guimarães, sendo aquelle conferido ao expositor da primeira secção que mais premios de 1.ª classe tenha obtido (medalha d'ouro), e este ao dos concelhos estranhos que se encontre nas referidas condições, os quaes serão adjudicados, conforme a deliberação dos jurys.

Art. 18.º—A entrega dos premios far se-ha no dia 8, á hora que opportunamente fôr designada.

Art. 19.º—A Commissão directora, zelosa em bem conservar os productos expostos, não se responsabilisa, todavia, por qualquer damno que elles possam soffrer, excepto o de fogo.

§ unico. A Commissão directora, tendo já obtido na Companhia do Caminho de Ferro de Guimarães o abatimento de 50 % nos transportes dos productos a expôr, que tenham de transitar pelos seus caminhos de ferro, o mesmo diligenciará conseguir das outras companhias e do Estado, e do resultado opportunamente dará conhecimento aos concorrentes.

PROGRAMMA

1.º Grupo

Classe 1.ª—Fructas diversas e arvores fructiferas

a) Fructas de caroço.
b) » » pevide.
c) » » espinho.
d) » » grainha.
(3 exemplares de cada variedade).
e) Fructas seccas: nozes, avellãs, amendoas, etc. (2 litros de cada variedade).
f) Arvores fructiferas.

2.º Grupo

Classe 2.ª—Fructos coloniaes e exoticos

Ananaz, banana, côco, etc.

3.º Grupo

Classe 3.ª — Productos e plantas de origem vegetal

a) Leguminosas:
1.º Legumes em vagens verdes: feijões, ervilhas, etc.) 1 kilo de cada variedade.
2.º Legumes em grão: feijões, ervilhas, favas, tremoços, grão de bico, etc. (1/2 kilo de cada variedade).
b) Cruciferas:
Couves diversas: repolho, saboya, tronchuda, murciana, gallega, couve-flôr, broculo branco e roxo, etc. (3 exemplares de cada variedade).
Raizes: rabanetes, beterrabas, etc. (6 exemplares de cada variedade).
c) Cucurbitaceas:
Melões (2 de cada qualidade).
Melancias (2 de cada qualidade).
Aboboras (idem, idem).
Pepinos (6 idem, idem).
d) Liliaceas.
Cebolas, alhos, etc. (6 de cada variedade).
e) Umbeliferas:
Cenouras, aipo, etc. (6 de cada variedade).
f) Solaneas:
Fructos: tomates, etc. (6 de cada variedade).
Tuberculos: batatas, etc. (6 idem, idem).
g) Chicoreas:
Alfaces, chicoreas, etc. (3 de cada variedade).
h) Cereaes:
Trigo, centeio, cevada, aveia, painço, milho, commum, milho alvo, sorgho, etc. (2 litros de cada variedade).
i) Plantas de condimento:
Espinafres, agriões, cerefolho, salsa, hortelã, serpão, pimentos, etc. (6 de cada variedade).
j) Linhos, etc.

Classe 4.ª—Productos oleicolas, lacteos, vinicolas, farinaceos, alcoolicos e saccharinos

a) Oleicolas:
Azeite, etc. (1 litro de cada variedade).
b) Lacteos:
Leite fresco (2 litros), queijo, requeijão, manteigas (1/2 kilo de cada variedade).
c) Vinicolas:
Vinho de pasto, tinto (6 garrafas de cada variedade).
Vinho de pasto, branco (idem).
Vinhos licorosos (3 garrafas de cada variedade).
Vinhos generosos (idem).
Vinhos espumosos (idem).
Vinho typo «Champagne» nacional (idem).
Vinagres tinto e branco (2 garrafas de cada variedade).
d) Farinaceos:
Farinhas de cereaes e suas applicações aos productos de padaria e massaria.
e) Alcoolicos:
Licores e bebidas diversas (2 garrafas de cada variedade).
Aguardente de bagaço, de vinho, de fructas e de cereaes (2 garrafas de cada variedade).
f) Saccharinos:
Mel (1/2 litro). Productos de confeitaria de facil conservação (fructas).

4.º Grupo

Classe 5.ª—Arboricultura e floricultura

a) Plantas de ar livre.
b) Plantas de estufa.
c) Flôres cortadas.
d) Flôres em vasos.
e) Plantas, desenhos, pinturas, photographias e modelos de parques e jardins, tanto no seu conjuncto como nos detalhes.

5.º Grupo

Classe 6.ª—Alfaias agricolas pertencentes a agricultores

a) Material destinado ao fabríco de lacticinios.
b) Material destinado á agricultura, avicultura, siricicultura e ao preparo do linho.
c) Material destinado á cultura de cereaes, á vinicultura, viticultura, horticultura, arboricultura, floricultura, á oleicultura, etc.

6.º Grupo

Classe 7.ª—Alfaias agricolas pertencentes a casas fornecedoras ou constructoras, representadas pelos proprios ou por seus agentes

Esta classe comprehende todas as especies de material moderno constante da classe 6.ª.

Mercado especial das industrias de Guimarães

No mesmo local da exposição agricola e tambem em pavilhão proprio, estabelecer-se-ha um mercado especial das industrias vimaranenses, ao qual podem concorrer todos os industriaes da cidade e do concelho, com mostruario das suas fabricações de tecidos de linho, algodão, cortumes, cutelarias, marcenarias, pentes, etc.

A direcção da Associação Commercial diligenciará organisar tambem um mercado para as industrias de tanoaria, olaria, cestaria, funilaria, etc., o qual será installado no largo de Franco Castello Branco.

Os respectivos programmas serão publicados opportunamente.

Hygiene

A falsificação das substancias alimentares

(Continuação da pag. 7)

N'uma memoria sobre a falsificação do café, o sr. Hassall, de Londres, diz, que em 34 amostras examinadas, de diversos preços, só 3 não tinham fraude!

E' de vêr que a raiz de chicorea torrefacta já a maior parte das

vezes apparece tambem falsificada no commercio, apesar da sua barateza: traz á mistura pó de tijolo, areia, occa vermelha, tremoços, feijões, cinzas de hulha peneiradas, etc., etc.

O chocolate, o mel, a canella, a pimenta, o cacau, as féculas e amidos, etc., etc., tudo se encontra mais ou menos adulterado, como egualmente acontece ás substancias não alimentares—ao rapé e ao tabaco de fumo, á cera, aos adubos empregados pela agricultura, aos pannos, etc., etc.

E' nos grandes centros de população que todas estas falsificações attingem o seu mais elevado grau. Varias causas concorrem para isso: os impostos de barreira, quando existem, são poderoso incentivo da fraude, provocando a elevação artificial do preço do genero; depois, é nos centros populosos que o homem apresenta maior numero de necessidades e de exigencias, ao passo que os prazeres e os confortos mais ahi o estimulam a enriquecer depressa, e o obrigam assim a pensar menos na escolha dos meios que emprega para o conseguir. De resto, as estatisticas de todos os povos mostram isto mesmo. Quasi se póde estabelecer a seguinte regra geral: quanto mais adeantado o grau de civilisação, quanto mais perfeitas as industrias, quanto maiores as agglomerações de homens, mais numerosas, proporcionalmente, as fraudes. Devemos confessar que esta regra é tristemente humilhante e desconsoladora!

Sem querermos, por fórma alguma, accusar esta ou aquella classe, porque todas ellas teem mais ou menos culpas a confessar, e em todas existem felizmente, muitos homens probos e honrados, a verdade é que a classe agricola tem sido das menos culpadas n'estas falsificações, o que está ainda em harmonia com a regra acima posta. Os dolos mais frequentes praticam-nos os intermediarios ao agricultor e ao consumidor.

E como se pódem evitar essas falsificações? Como se ha de proteger o commercio serio e leal. as justas exigencias do consumidor e do productor, lesados ambos, o primeiro por que não compra o que deseja e o que paga, o segundo por que vê os seus generos depreciados por illicita concorrencia? Julgamos que só um conjuncto de medidas policiaes, prudentemente organisadas e postas em pratica, poderão remediar este deploravel estado.

Bem sabemos que nas nossas leis actuaes se encontra mais ou menos materia para punição das fraudes apontadas; bem sabemos que ha um certo numero de medidas camararias que procuram attenuar esses roubos e dolos, fiscalisar o commercio da venda a retalho do leite, as pesagens nos açougues e nas vendas de pão, o estado do peixe e d'alguns outros generos alimenticios, etc., etc.

Mas, ao mesmo tempo, sabemos tambem que á luz do dia entram para as fabricas de torrefacção de café saccas e saccas de raiz de chicorea e de grão de bico (temol-o visto bastantes vezes), sem que d'ahi resulte nenhum damno para o industrial menos honrado; como sabemos pelas noticias dos jornaes diarios quanto rendeu nos ultimos mezes o imposto sobre o fabríco da margarina, e todavia essa margarina entra no mercado sob o nome de manteiga natural, sem que ninguem se importe com isso; e, como estes, quantos outros factos semelhantes!

Vem a proposito dizer que alguns falsificadores são tão peritos na sua *arte,* que até procuram illudir com certidões d'analyse chimica! Vale a pena esclarecer um pouco este ponto.

Um laboratorio chimico, seja qual fôr a sua organisação, nunca fiscalisa estes factos: o mais que póde fazer é elucidar os agentes policiaes e a justiça, e, como perito, dizer se ha ou não materia para condemnação. Mas, é evidente que, até quando elle esteja especialisado a estes serviços, não se póde negar a executar as analyses particulares, pagas por quem as precisa para seu proprio uso.

Ora, é d'estas ultimas analyses que especialmente fallamos, porque sabemos por nós mesmos as condições em que são mandadas fazer, e portanto o que significam. Um industrial ou commerciante *envia para analysar uma amostra* do seu vinho, do seu café ou manteiga; o perito analysa-a e declara a verdade, isto é—*que na amostra que lhe enviaram encontrou* a composição determinada em seguida. E' clarissimo que o remettente não é tão ingenuo que envie para a analyse um genero falsificado; o chimico acha sempre, *n'estas condições*, um producto bom e natural (não fraudado). Mas, o que significa essa analyse para a questão? Absolutamente nada. No emtanto, ella figura depois, muitas vezes, nos annuncios e réclames do industrial ou negociante, e consegue enganar muita gente, que não está no caso de ajuizar a verdadeira significação d'uma analyse assim praticada.

(Continúa). *P. Coutinho.*

Emmagrecer

Males da humanidade.—Os obesos.—Como se cura a obesidade.—Um regimen.—Conselhos do dr. Ramon.

A obesidade caracterisa-se por uma hypertrophia do tecido adiposo, quer

seja sómente subcutanea quer, do epiploon, quer do mesenterio. A gordura accumula-se no tecido subcutaneo, nas aponevroses, nos musculos, etc., e muitas vezes, mesmo no coração. Todavia, por vezes, um unico orgão é atacado, dando se então a «lipomatose» parcial das nadegas, dos rins, do abdomen, etc. Nos obesos as fórmas são attenuadas: a face balofa, o pescoço curto, o abdomen proeminente, muitas vezes a pelle formando pregas que originam eczemas e erythemas. Além d'isso, as pessoas que d'essa enfermidade soffrem são sujeitas a suffocações, teem suores abundantes e cedem facilmente ao somno. A obesidade é devida ao «retardamento da nutrição». Muitas vezes hereditaria, póde tambem ser produzida por uma vida sedentaria, junta a uma alimentação copiosa e a excesso de bebidas.

Como se deve tratar esta enfermidade?... Que meios, que processos devem adoptar-se para se regular a questão do peso?... Divergem os medicos n'este ponto e realmente teem razão, porque a dois obesos, sujeitos ao mesmo tratamento, póde succeder o mesmo que succedia aos augures da antiguidade, isto é, encontrarem-se, olharem-se um para o outro e desatarem a rir ás gargalhadas...

Como succede quasi sempre, cada cabeça cada sentença. Ha quem preconise a cura da obesidade pela fome e pela sêde. E ha egualmente quem diga ao doente que coma e beba aquillo que tiver na vontade. Parece, porém, que a cura d'esta enfermidade, que afflige tanta gente, não está na privação d'este ou d'aquelle alimento, mas na subordinação rigorosa ao regimen que fôr preceituado.

Por exemplo: póde conseguir-se o emmagrecimento pelo regimen vegetariano integral; mas, como é necessario que o doente ingira a sufficiente dóse de alimento para manter a economia da vida, permittem-lhe que coma pão e certos legumes eliminados do «menu» dos obesos submettidos ao regimen da carne. O mesmo succede com os ovos, tolerados em certos regimens, que excluem os gorduras, e permittidos em outros menos severos. O que é preciso realmente é considerar o principio adoptado e o conjuncto do systema que d'elle se deriva, sem se fazer caso das contradições apparentes que se observam em certos pontos particulares e restrictos aos differentes regimens.

Conselhos do dr. Ramon

Sem pretendermos propôr um regimen ideal, capaz de demolir todos os até agora aconselhados pela medicina, daremos, em resumo, o que a este respeito pensa o dr. Ramon, resumindo as bellas theorias expostas no seu recente «Tratado da obesidade»; cumprindo, porém, dizer que se trata apenas do obeso vigoroso e não do doente que precise submetter-se a um tratamento mais especial:

Em these póde dizer-se que o obeso é muitas vezes victima de uma alteração a que o professor Bouchard chama o retardamento da nutrição. Assimila muito bem as materias azotadas, o que lhe augmenta o appetite e o predispõe para as grandes comesainas, e digere mal os hydratos de carbone (feculas e assucares) e as gorduras. O organismo é capaz de fabricar gorduras com estas três cathegorias de alimentos, mas em proporção crescente segundo a ordem por que os enumeramos. E', pois, com a carne que menos conseguirá. Por conseguinte o obeso poderá comer muita carne, mas absorver poucas dóses de féculas e assucares e abster-se por completo de gorduras. Para evitar a accumulação das perdas azotadas produzidas pelo uso das carnes, deverá beber abundantemente para ser mais completa a eliminação, mas de preferencia fóra das refeições para não retardar e viciar o funccionamento do seu estomago. A bebida será a menos alcoolica que fôr possivel, porque o alcool é ligeiramente nutritivo e auxilia poderosamente a utilisação das materias azotadas.

N'estas condições o obeso não terá nem fome nem sêde e estará disposto para as exclusões exigidas pelo regimen a que se submetter. Todas as carnes serão permittidas, mas as carnes negras (cosido, bife, lombo, costelletas, carneiro, fricandó, frango, peixe) devem ser preferidas as carnes gordas (filetes, entrecosto, porco fresco, presunto, chouriço, pato, salmão, etc.,) devendo esses alimentos ser assados ou grelhados. Este regimen é supportado facilmente pelo obeso, sobretudo se elle se entregar a um exercicio physico moderado.

Devem os legumes ser escolhidos entre os que contenham menos hydratos de carbone (legumes verdes, batatas e cenouras, rabanos, saladas), evitando cuidadosamente as féculas (lentilhas, ervilhas, feijão, arroz, massas alimentares). De pão deve fazer-se um uso muito moderado, preferindo-se o biscoito. As fructas, ainda mesmo as que sejam assucaradas, são permittidas e até recommeedadas porque attenuam os effeitos do regimen da carne. O assucar e a todo o alimento que o contenha deve ser absolutamente posto de parte. Os productos de pastelaria devem egualmente ser banidos da mesa do obeso por serem duplamente nocivos—pela farinha com que os fabricam e pelo assucar que entra na composição d'essas guloseimas, quasi sempre nocivas ao gordo e mesmo ao que o não é...

Das materias gordas, sejam ellas quaes forem, deve o obeso fugir como o diabo da cruz! Os legumes devem ser cosidos á ingleza, com agua e sal. Nada de manteigas. Os môlhos das frituras, assim como as azeitonas, as sardinhas de lata, as conservas em azeite ou pickles, as saladas, são outros tantos inimigos que o obeso tem obrigação de evitar se quizer reduzir o seu volume. Nada tambem de ovos, especialmente a gemma, e a respeito de leite só se fôr cuidadosamente desnatado. Tambem deve o obeso abster-se de café, ou usal-o muito moderadamente. Esta bebida augmenta o acido urico, que a carne já fórma consideravelmente.

Não se póde dizer que o regimen aconselhado pelo dr. Ramon seja tão aspero e duro que mortifique o individuo. As privações que aconselha são, afinal insignificantes. E julga o illustre clinico que a cura certa, porque o emmagrecimento virá sem fadiga, como convém a uma cura persistente e solida. Se a tudo isto se accrescentar um pouco de exercicio physico, ao ar passeios methodicos, de boa e sã hygiene, uma reducção das horas do somno, sobretudo as demoradas «raposeiras» na cama, e um boccado de hydrotherapia com as correspondentes fricções e massagens, a obesidade desapparecerá e onde existia Falstaff apparecerá . . . Quixote! Se o doente fôr methodico, paciente, submisso e fiel cumpridor d'estas indicações irá, dia a dia, diminuindo de volume até adquirir a mais alta e fina elegancia. Não valerá a pena a um gorducho sacrificar a sua gula na dôce esperança de se transformar em um magnifico varão, em um «beau cavalier», capaz de fazer extremecer e vibrar todos os corações juvenis?...

Banhos do mar e caseiros

As declarações seguintes pertencem a um desenvolvido trabalho de um medico estrangeiro, dr. Debay:

Um banho só se deve tomar passadas 3 ou 4 horas, depois da ultima refeição, a fim de evitar perturbações na digestão. Nunca se deve tomar mais do que um banho por dia. E' sempre conveniente conservar todo o corpo debaixo de agua. O corpo nunca deve estar fatigado ao entrar para o banho. O corpo deve entrar totalmente na agua, de fórma que molhe bem a cabeça. Durante o banho não se deve estar quieto. Aquelles que souberem nadar praticarão esse exercicio, e os que não souberem farão movimentos identicos.

O momento da sahida do banho é

annunciada pelo primeiro calafrio. Nunca se despreze este signal dado pela natureza. Os banhos devem ser mais ou menos demorados, conforme a compleição do banhista, e nos dias da agitação do mar ou do ar atmospherico devem ser curtissimos. E' perigoso friccionar o corpo com lençol de panno grosso para apressar a reacção. A'quelles a quem difficilmente se produz a reacção deve-se dar uma qualquer bebida fortificante. Os banhos são uteis e saudaveis em todas as epochas do anno; no verão evitam a prostração que produz a alta temperatura; no inverno activam as combustões organicas. Para banhos caseiros, as quantidades de agua necessarias são as seguintes: 200 litros para adulto; 150 para rapaz; 25 a 50 para creança. Antes de entrar no banho, convém experimentar a temperatura da agua e observar a ventilação do aposento. Estas precauções, sendo descuidadas, produzem terriveis effeitos.

Meteorologia agricola

Até que distancia se ouve o trovão

Arago fez, em seu tempo, algumas investigações a esse respeito, mas parece que ulteriormente não se cuidou mais do problema. Achando-se o observatorio de Saint Genis-Lavall collocado em favoraveis condições para estudos d'esse genero, o sr. Luizet, meteorologista no observatorio de Lyon, aproveitou-o para emprehender observações longas e completas.

Convém notar, primeiro, que para obter dados exactos é necessario observar no começo ou no fim da tempestade e não em seu pleno desenvolvimento; quando se acham mais espaçados os choques, ha menos probabilidades de attribuir-se a uma faisca dada o ribombo que lhe não pertence. E' tambem preferivel tomar em consideração unicamente as faiscas verticaes, entre as nuvens e a terra, em que o seu ruido secco se distingue facilmente dos ribombos produzidos pelas descargas entre nuvens.

A opinião de Arago era que o trovão não era ouvido além de 25 kilometros. Um imperador chinez, antes d'elle, adoptara numero mais elevado: 40 kilometros.

Este imperador, que se chamava Kang-hi, tinha grande espirito observador, porque, ao mesmo tempo que fixava em 40 kilometros a distancia maxima em que se póde ouvir o trovão, observava egualmente que a artilharia se faz ouvir muito mais longe: até 120 kilometros. Isto é perfeitamente exacto, e mesmo a maior distancia chega o ruido das modernas peças de artilharia. Arago dá o numero de 147 e mesmo 200 kilometros; por occasião dos funeraes da Rainha Victoria, o canhão que salvava em Portsmouth fazia-se ouvir a 134 kilometros.

Desde 1894, o sr. Luizet tem feito varias observações sobre as tempestades; notando a direcção do relampago, o tempo gasto pelo som para se fazer ouvir, notando em seguida o ponto exacto em que se desencadeava a tempestade. Os numeros variam muitissimo.

Em tres casos elle poude ouvir o ribombo partido de tempestades que se desenvolviam a 39, 42 e 45 kilometros.

Este ultimo numero de 45 kilometros parece ser um limite. No caso em que foi elle observado as circumstancias eram particularmente favoraveis, não havendo existencia de montanhas ou collinas interpostas, ar bastante calmo.

Mas, bastantes vezes, a tempestade tem alcance bastante fraco. O sr Luizet observou, com effeito, por differentes occasiões, que uma tempestade distante apenas de 15 kilometros não era, entretanto ouvida. E' a confirmação de uma observação feita, na Hollanda, por Muschenbroch, a saber que póde trovejar em Haya, sem que nada se ouça em Leyde, a 4 leguas de distancia.

Em resumo, a maior distancia a que póde ser ouvido o trovão parece ser 45 kilometros; isto é, porém, não significa que sempre elle seja ouvido nas distancias menores do que aquella, como se vê no caso acima citado da Hollanda. E o facto explica-se facilmente attendendo-se a que a existencia ou não de montanhas e collinas ou de quaesquer outros obstaculos, a direcção do vento, no momento das observações, a posição mais ou menos apropriada do observador, finalmente, um sem numero de outras circumstancias, algumas talvez evitaveis, outras nem ao menos possiveis de previsão, podem-se oppôr á propagação do som.

Conhecimentos uteis

Para tingir as plumas dos chapéos —Deve-se, sempre começar por amolecel-as, mergulhando-as em agua tépida, addicionada de carbonato de sodio.

Passa-se depois no banho córante.

A coloração negra é obtida pelo nitrato de prata.

As côres de anil dão, em geral, bom resultado, apesar dos seus conhecidos inconvenientes.

Finalmente, mergulha-se tudo em uma emulsão composta de agua, azeite dôce e um pouco de carbonato de potassio.

Cuidado indispensavel: as plumas, sempre, devem seccar-se por simples agitação do ar.

Licôr de tangerinas.—Para um litro de aguardente 5 tangerinas e 500 grammas de assucar fino. Descascam-se as tangerinas, aproveitando-se-lhes a parte mais fina das cascas, sem tocar na pôlpa branca; deitam-se estas cascas de infusão na aguardente por espaço de 20 dias. No fim d'este tempo põe-se o assucar em ponto fraco, mas de modo que faça fio; depois junta-se-lhe a infusão da aguardente, enche-se e filtra-se por filtros de papel e está prompto o licôr.

Noticias dos campos

ALQUERUBIM.—O milho, principal alimento dos pobres n'esta região, está por preço muito elevado, sendo urgente que o governo abaixe os direitos do milho estrangeiro, de fórma a elle se vender por preço accessivel aos pobres.

No Porto e em Lisboa não deve custar mais de 500 réis os 20 litros, para se poder vender na provincia a 600 réis, preço que já não é baixo para os pobres que ganham 240 réis e teem de sustentar numerosa familia.

O tempo corre muito agreste e chuvoso, mau para a agricultura.

MAÇÃO.—Os campos e searas apresentam magnifico aspecto, mas os lavradores começam a desanimar, em virtude de ameaçar prolongar-se a chuva e vendaval que nos ultimos dias tem feito, e que, além de estorvar as sementeiras do milho, não deixa gradar os centeios, este anno muito promettedores.

CASTRO Verde.—Tem chovido abundantemente, com o que os lavradores exultam, pois teem esperanças de uma boa colheita.

REGUEIRA de Pontes (Leiria).—Continúa o tempo verdadeiramente invernoso, causando grande transtorno para as sementeiras dos terrenos não irregaveis.

VELA.—As chuvas e a neve que teem cahido teem atrazado bastante as sementeiras, estando, apesar d'isso, os cereaes baratissimos.

ALPALHÃO.— A chuva abundante que tem cahido é de grandes beneficios para a agricultura, visto que as searas e pastagens estavam muito precisadas de agua, devido ao prolongamento do vento nordeste.

MONTEMOR-O-Novo. — As ultimas chuvas teem beneficiado enormemente a agricultura, pelo que os lavradores se sentem satisfeitos.

AZAMBUJA.—Tem cahido chuva torrencial, acompanhada de muito vento, o que, se continuar, prejudicará altamente as searas, actualmente muito bonitas. Os rios e riachos já levam muita agua.

POVOA de Santa Iria.—Acompanhada de chuva, benefica para a agricultura, tem feito uma forte ventania, que causa alguns prejuizos.

SANTO Antonio da Charneca.—A chuva dos ultimos dias tem sido muito favoravel á agricultura, pelo que os campos apresentam um bello aspecto e as sementeiras se teem desenvolvido consideralmente.